

This Page Is Inserted by IFW Operations
and is not a part of the Official Record

BEST AVAILABLE IMAGES

Defective images within this document are accurate representations of the original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.

As rescanning documents *will not* correct images,
please do not report the images to the
Image Problems Mailbox.

Japanese Utility Model Laid-Open Publication No. 50-149460

Japanese Utility Model Application No. 49-060394

Filing Date : May 28, 1974

Inventor and Applicant: Eiichi Tsunoda

Title of the Invention: TRANSPARENT CONTAINER FOR CONTAINING
COLOR SUGAR

The numeral 1 designates a transparent sugar container which contains sugar 2. The container 1 may be one for home use as shown in Fig. 1, may be one made of synthetic resin for sales as shown in Fig. 2, or may be one in a cylindrical form like a bottle. In the bottom of the container 1 shown in Fig. 1, the corners become thick in wall.



(1,500円)

実用新案登録願

昭和 49 年 5 月 28 日

特許庁長官 蕭 藤 英 雄 殿

1. 考案の名称 **着色夢輸入透明容器**

2. 考案者

住所氏名

実用新案登録出願人に同じ

3. 実用新案登録出願人

住所氏名

東京都杉並区下井草2丁目44番5号

角 田 榮 一

4. 代理人 〒105

住所氏名

東京都港区西新橋一丁目10番8号 西新ビル

(7169) 弁護士 高 橋 敏 忠

電話 580-7160

5. 添付書類の目録

1	明細書	1	通
2	図面	1	通
3	実書副本	1	通
4	委任状	1	通



明 細 書

1. 考案の名称

着色砂糖入透明容器

2. 実用新案登録請求の範囲

砂糖を収容した透明な容器より成り、その収容された砂糖は2ないし12%の割合の特定の色に着色された砂糖の粒子と残部が白色の砂糖粒子とで構成され、その着色された砂糖の粒子の大きさは白色の砂糖粒子の2乃至100倍であることを特徴とする着色砂糖入透明容器。

3. 考案の詳細な説明

この考案は特定の割合に着色砂糖を入れた透明容器に関する。

従来、通常の砂糖、グラニュー糖等の砂糖はその全部が純白であり、これらの砂糖が透明容器に入つていてもその白さから砂糖が中に存在しているかどうか不明瞭なことが多く、かりに容器内に存在していてもその量が不確かであり、その結果家庭の主婦が不用意に砂糖を切らせてしまうという欠点があつた。一方、台所において砂糖と同様

に頻繁に使う食塩も純白であり、したがって料理等に砂糖と食塩とを誤まつて用いるという事態もあつた。

この考案の目的は上記従来の砂糖入容器の欠点を除去し、砂糖の存在およびその量が一目瞭然に判明できる着色砂糖入透明容器を提供するものである。

次にこの考案の実施例を図面に従つて説明する。

1 は砂糖を入れる透明容器で、この容器 1 には砂糖 2 が収容されている。容器 1 は第 1 図の如く家庭用の容器であつても、第 2 図の如く販売用の合成樹脂製容器であつても、また瓶等の筒体であつても良い。

本考案に従つて、透明容器 1 に収容された砂糖 2 は 2 ないし 12% の特定の色例えば赤に着色された砂糖の粒子 3 を含み、残部が普通の白色の砂糖で構成されている。そして着色した砂糖の粒子の大きさは白色の砂糖の粒子の 2 ないし 100 倍である。

着色砂糖の混入率が2%以下では着色砂糖の粒子がほとんど見えなく、また12%を越えると、本来の白砂糖として有する白い清潔なイメージが失われ、また着色砂糖は白色の砂糖例えばグラニュー糖と比較して非常に解けにくく、コーヒーや紅茶に使用したときに着色砂糖だけが残つてしまふ。

また着色砂糖の粒子の大きさが白色の砂糖の粒子の2倍以下では着色砂糖の粒子を白色砂糖がつつんでしまい色が外部より見えにくくなり、また100倍以上の大きな粒子になると、溶解しにくいため不都合である。

さらに本考案の実施に際して着色砂糖は1種ではなく2種類以上の色を用いることができる。しかしながら着色砂糖の全体の量は2～12%であることが必要である。

上記のようにこの考案によれば、純白の砂糖に単に着色砂糖を混入させるという簡単な構成にもかかわらず、透明容器内の砂糖の存在が一目瞭然であり、その他の物例えば食塩との相違が容易に

判断でき、さらに本来の白砂糖の純白感を引き立たせることもできる。またその色彩から美的価値も高まり、購買力を高め、その使用時には一層食欲を増進させることができる。特に喫茶店等の砂糖容器として使用すればムードを一層高めることができる。また砂糖の種類別、使用目的別によりその色彩または着色砂糖の混入割合をかえればその種別が明確になり、販売用の包装容器に何ら印刷して表示する必要もなくすることができる。

4. 図面の簡単な説明

図面はこの考案の実施例を示すものであり、第1図はその第1実施例の全体断面図、第2図はその第2実施例の全体斜視図である。

1.....透明容器、2.....砂糖、3.....着色砂糖。

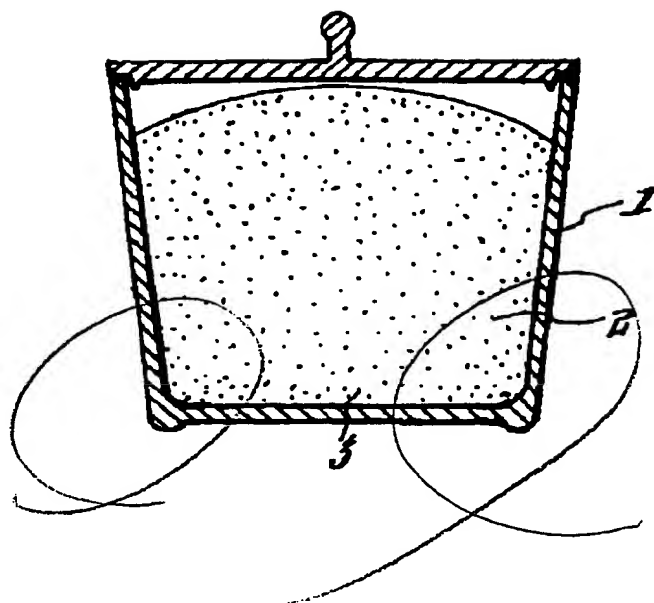
実用新案登録出願人

角 田 栄 一

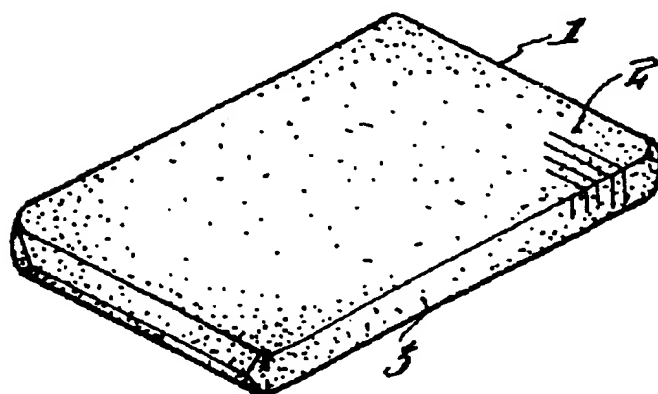
代 理 人

弁理士 高 橋 敏 忠

第 1 圖



第 2 圖



出願人 角 田 栄
代理人 弁理士 高 橋 敏 忠

1 4 9 4 6 0



(1,500円)

実用新案登録願

昭和 49 年 5 月 28 日

特許庁長官 齋藤 英 雄 殿

1. 考案の名称 **着色砂精入透明容器**

2. 考案者



住所
氏名

実用新案登録出願人に同じ。

3. 実用新案登録出願人

住所
氏名

東京都杉並区下井草2丁目44番5号

角田 榮一

4. 代理人 〒105

住所
氏名

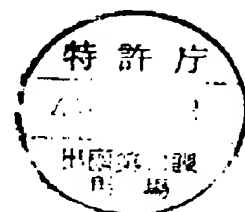
東京都港区西新橋一丁目10番8号 西新ビル

(7169) 弁護士 高橋 敏 忠

電話 330-7160

5. 添付書類の目録

1 明細書	1 通
2 図面	1 通
3 特許請求の範囲	1 通
4 委任状	1 通



49-060384

明 細 書

1. 考案の名称

着色砂糖入透明容器

2. 実用新案登録請求の範囲

砂糖を収容した透明な容器より成り、その収容された砂糖は2ないし12%の割合の特定の色に着色された砂糖の粒子と残部が白色の砂糖粒子とで構成され、その着色された砂糖の粒子の大きさは白色の砂糖粒子の2乃至100倍であることを特徴とする着色砂糖入透明容器。

3. 考案の詳細な説明

この考案は特定の割合の着色砂糖を入れた透明容器に関する。

従来、通常の砂糖、グラニュー糖等の砂糖はその全部が純白であり、これらの砂糖が透明容器に入つていてもその白さから砂糖が中に存在しているかどうか不明瞭なことが多く、かりに容器内に存在していてもその量が不確かであり、その結果家庭の主婦が不用意に砂糖を切らせてしまうという欠点があつた。一方、台所において砂糖と同様

に頻繁に使う食塩も純白であり、したがって料理等に砂糖と食塩とを誤まつて用いるという事態もあつた。

この考案の目的は上記従来の砂糖入容器の欠点を除去し、砂糖の存在およびその量が一目瞭然に判明できる着色砂糖入透明容器を提供するものである。

次にこの考案の実施例を図面に従つて説明する。

1は砂糖を入れる透明容器で、この容器1には砂糖2が収容されている。容器1は第1図の如く家庭用の容器であつても、第2図の如く販売用の合成樹脂製容器であつても、また瓶等の筒体であつても良い。

本考案に従つて、透明容器1に収容された砂糖2は2ないし12%の特定の色例えば赤に着色された砂糖の粒子3を含み、残部が普通の白色の砂糖で構成されている。そして着色した砂糖の粒子の大きさは白色の砂糖の粒子の2ないし100倍である。

着色砂糖の混入率が2%以下では着色砂糖の粒子がほとんど見えなく、また12%を超えると、本来の白砂糖として有する白い清潔なイメージが失われ、また着色砂糖は白色の砂糖例えばグラニュー糖と比較して非常に解けにくく、コーヒーや紅茶に使用したときに着色砂糖だけが残ってしまう。

また着色砂糖の粒子の大きさが白色の砂糖の粒子の2倍以下では着色砂糖の粒子を白色砂糖がつつんでしまい色が外部より見えにくくなり、また100倍以上の大きな粒子になると、溶解しにくいため不都合である。

さらに本考案の実施に際して着色砂糖は1種ではなく2種類以上の色を用いることができる。しかしながら着色砂糖の全体の量は2～12%であることが必要である。

上記のようにこの考案によれば、純白の砂糖に単に着色砂糖を混入させるという簡単な構成にもかかわらず、透明容器内の砂糖の存在が一目瞭然であり、その他の物例えば食塩との相違が容易に

判断でき、さらに本来の白砂糖の純白感を引き立たせることもできる。またその色彩から美的価値も高まり、購買力を高め、その使用時には一層食欲を増進させることができる。特に喫茶店等の砂糖容器として使用すればムードを一層高めることができる。また砂糖の種類別、使用目的別によりその色彩または着色砂糖の混入割合をかえればその種別が明確になり、販売用の包装容器に何ら印刷して表示する必要もなくすることができる。

4. 図面の簡単な説明

図面はこの考案の実施例を示すものであり、第1図はその第1実施例の全体断面図、第2図はその第2実施例の全体斜視図である。

1……………透明容器、2……………砂糖、3……………着色砂糖。

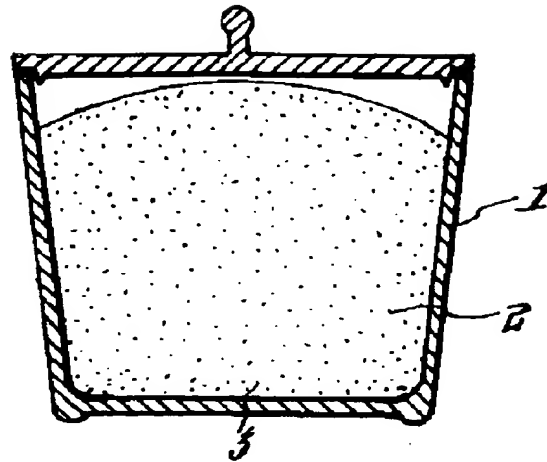
実用新案登録出願人

角 田 栄 一

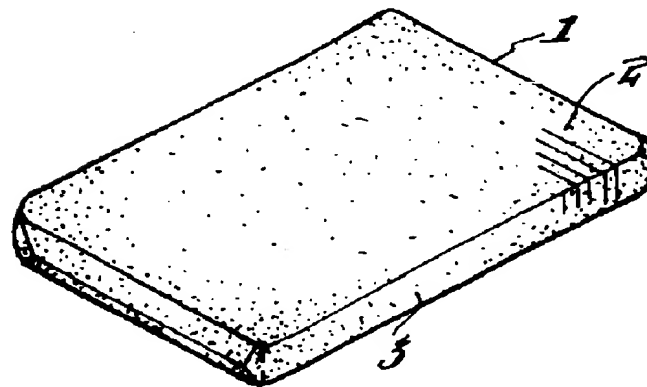
代 理 人

弁理士 高 橋 敏 忠

第 1 圖



第 2 圖



出願人 角 田 栄
代理人 弁理士 高 橋 敏 忠

1 4 9 4 6 0